Spekulatius Himbeer Dessert

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Winter



Zutaten

1 PKG	Spekulatius oder selbstgemachte
100 G	geschmolzene Butter
250 G	Topfen
250 G	Naturjoghurt
2	Eier
150 ML	Milch
150 G	Zucker
	Zitronenschale
1 PKG	Vanillezucker
4 BLATT	Gelatine
	tiefgekühlte Himbeeren
	etwas Himbeermarmelade

Zubereitung

1. Die Spekulatius erden zerbröselt, mit der Butter vermischt und auf die Gläser aufgeteilt, im Glas etwas am Boden festdrücken.
2. Für die Creme, die Gelatine kalt einweichen.
3. Topfen, Joghurt, Zitrone und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren.
4. Eier mit der Milch und dem Zucker unter ständigem Rühren aufkochen.
5. Vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und kalt stellen.
6. Wenn die Masse lauwarm ist mit der Topfen Joghurtcreme verrühren.
7. In die Gläser füllen und kalt stellen.
8. Himbeeren mit 1 El Zucker kurz aufkochen.
9. Mit der Marmelade verrühren.
10. Vor dem Servieren über die Creme geben.

SEMINAR BÄUERINNEN